



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

COTEAUX DU GIENNOIS LA GAUPIÈRE 2023

Harmonieux et complexe.



VIGNOBLE



Terroir : Argile à silex

Cépage : Sauvignon Blanc

Surface : 2 hectares

Age des vignes : 20 ans

Culture raisonnée : Désherbage mécanique, travail des sols



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Contrasté

Printemps : Doux et pluvieux

Été : Tempéré

Automne : Très humide

Date de vendanges

Mi Septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques et manuelles

Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débourbage : au froid

Fermentation : en cuve inox thermo-régulées

Elevage : en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe or pâle aux reflets verts. Nez intense, ouvert et franc aux notes de melon d'Espagne. Légère pointe florale qui vient soutenir le tout. Un beau volume en bouche où la fraîcheur révèle un équilibre droit et fin. Beau caractère typé avec une finale expressive et gourmande.



ACCORD METS & VINS

Ce vin s'appréciera autant avec une cuisine raffinée que familiale, escalope de veau milanaise, filet de poulet citronné ou plus rustique avec une andouillette de Jargeau grillée.

Température de service : 8° à 10° C.

